



GESTION DES SOUS-PRODUITS DE PRESSURAGE



Réglementation

- Le décret du 18 août 2014, précise la gestion obligatoire des résidus de pressurage et de vinification. Les obligations de livraisons de quota d'alcool pur – décrites dans le texte de loi - issues des résidus de pressurage et de vinification ne s'appliquent pas pour les producteurs de vins aptes à la production d'eau de vie de vin appellation d'origine contrôlée de Cognac.
- Ce décret précise les voies de valorisation des résidus de vinification et oblige les producteurs de vin à procéder à l'élimination de la totalité des résidus de la vinification (marcs de raisins et lies de vin) afin de vérifier le respect du non surpressurage des raisins. Cette élimination doit se faire dans le respect de la réglementation relative à la protection de l'environnement et à la mise sur le marché des matières fertilisantes et supports de culture. Cette obligation peut être satisfaite par :
 - livraison à un distillateur, centre de méthanisation ou centre de compostage, de tout ou partie des marcs et lies ;
 - méthanisation ou compostage à l'exploitation, de tout ou partie des marcs de raisins ;
 - épandage sur son exploitation ou celle d'un tiers, de tout ou partie des marcs de raisins.
- Le présent décret précise aussi les obligations de traçabilité pour le producteur de vin, en fonction de la voie de valorisation choisie et notamment la nécessité de quantifier les volumes et le degré des sous-produits de vinification (vérification de l'absence de surpressurage des marcs)*.

<https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGISCTA000029376295/2014-08-21>

Pour le bassin viticole des Charentes, plusieurs filières existent pour la valorisation des sous-produits de pressurage :

| Voie de valorisation | Marcs de raisin | Qui pèse les lots de marcs de raisins | Analyse du degré des marcs de raisins et des lies de vin | |
|--|-----------------|--|--|--|
| | | | Par qui : | Quelle assiette : |
| Distillation | ✓ | La distillerie vinicole | La distillerie | 5% des lots de marcs de raisins |
| Épandage (sur l'exploitation ou celle d'un tiers) | ✓ | Le producteur | Un laboratoire accrédité ou certifié, sous la responsabilité du producteur | Échantillon représentatif d'un ensemble de lots homogènes (couleur, période, maturité) |
| Méthanisation ou compostage (sur l'exploitation) * | ✓ | | | |
| Méthanisation ou compostage (par livraison à un opérateur) | ✓ | L'opérateur agréé à qui les marcs de raisins sont livrés | Peut être confiée à l'opérateur sous réserve d'accord entre les 2 parties | |

*<https://aida.ineris.fr/reglementation/2780-installation-compostage-dechets-non-dangereux-matiere-vegetale-ayant-cas>

1. LA COLLECTE PAR UNE DISTILLERIE VINICOLE

Lorsque les marcs de raisins et les lies de vin sont livrés à la distillerie, le distillateur vinicole gère les déclarations de volume d'alcools valorisés auprès des autorités compétentes. Les distilleries de résidus de vinification transforment les marcs de raisins en différents matériaux utiles, pour d'autres secteurs d'activité comme la cosmétologie, l'énergie, l'industrie agroalimentaire, la filière compost...

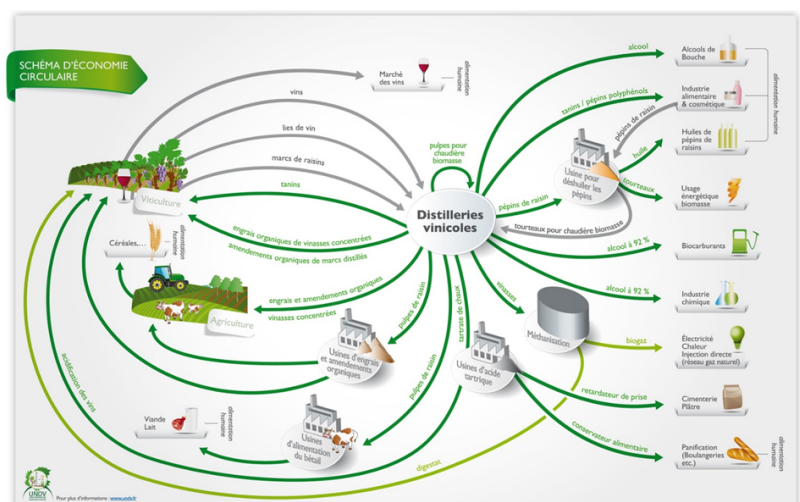


Schéma de valorisation par les distilleries vinicoles



2. L'ÉPANDAGE DES MARCS ISSUS DU PRESSURAGE

Après pressurage, les marcs doivent être stockés sur des aires étanches pour éviter que les jus se répandent dans le milieu naturel. Ils peuvent aussi être compostés selon des principes de compostage s'appuyant sur la mise en andains, le retournement des andains sur des aires étanches. Le ratio de production est de l'ordre de 20 kg de marc par hl produit. Cette matière est identifiée comme un fertilisant de type I, son interdiction d'épandage n'est retenue qu'à la période 15 décembre à 15 janvier.

La valeur fertilisante des marcs de raisins

Les marcs stockés peuvent être épandus sur les parcelles pour un juste retour des « exportations » vers le lieu de production, c'est-à-dire le sol viticole. Les marcs de raisins ont un C/N de 21 qui est assez élevé, ils favorisent l'humification des sols, mais l'azote restitué au sol est quasi nul car utilisé à sa propre humification.

C'est surtout la potasse, qui est l'élément majoritairement restitué au sol.

Cependant, il est constaté que les pépins issus des marcs se remettent à germer dans le sol si l'épandage est réalisé à partir de marcs non compostés.

https://www.vignevin.com/wp-content/uploads/2019/03/ATLAS_-_Projet_biomasse_vitivinicole_vF_BD_-_Copie.pdf

| | Rapport C/N | % MO | Azote | Phosphore | Potasse | Magnésium |
|--------------------|-------------|------|------------------------|------------------------|-------------------------|------------------------|
| Marcs frais (Kg/T) | 21 | 48 % | 6.5 kg / tonne épandue | 2.9 kg / tonne épandue | 11.9 kg / tonne épandue | 0,7 kg / tonne épandue |

Tableau issu de l'atlas biomasse vitivinicole 2015 (source IFV)

La réalisation de l'épandage



La réglementation liée à l'épandage des marcs de raisin

- Réalisation d'un plan d'épandage spécifiant les parcelles réceptrices et leurs cultures associées, leurs analyses de sols, les conditions d'épandage, la période d'épandage, la quantité de marc de raisin éliminé.
- L'épandage est interdit dans certaines conditions météorologiques (neige, gel, fortes pluies).
- L'épandage est interdit en dehors de terres régulièrement travaillées, de prairies ou de forêts exploitées, et en cas de forte pente.
- Une analyse des marcs de raisins doit être faite.
- Le pH des déchets épandus doit être compris entre 6,5 et 8,5. Le pH des marcs de raisins est en moyenne inférieur à 4, leur épandage est donc interdit sauf si les conclusions de l'étude préalable sont favorables. Sauf conditions particulières, l'épandage est interdit sur un sol dont le pH avant usage est inférieur à 6.
- Une traçabilité des apports en spécifiant le taux en vigueur de 1.5 LAP pour 100 kg de marc produit.



Pour 10 t de marcs épandus, l'apport de potasse est estimé à 120 unités/ha de potasse ce qui permet de faire l'impasse de fertilisation potassique sur les parcelles ayant reçu cet apport. Sur les terres calcaires de type Champagne, avec des pH élevés, l'impact des apports acides des marcs demeure insignifiant, et n'aura pas d'incidence sur le pH du sol, les cultures et l'environnement.

<https://www.francegrimer.fr/content/download/33089/document/Fiche%205%20-%20Epandage%20des%20marcs%20de%20raisins.pdf>

3. VALORISATION PAR MÉTHANISATION OU COMPOSTAGE

Il est nécessaire qu'une analyse chimique soit réalisée sur un échantillon livré afin de définir la richesse en alcool du marc. Pour réaliser du compostage ou de la méthanisation, il est nécessaire de déposer un dossier à la DREAL pour connaître le classement de l'exploitation vis-à-vis de l'ICPE.

En cas de livraison auprès d'opérateurs de compostage ou de méthanisation, il est nécessaire de s'assurer qu'ils sont enregistrés auprès de la DREAL vis-à-vis des ICPE.

©Crédits photos : Union nationale des distilleries vinicoles (UNDV).